

# Ricette a quadretti

## Biscotti di frolla montata



La pasta frolla montata è molto più morbida della pasta frolla tradizionale, tanto da doversi preparare all'interno di una terrina. I biscotti preparati in questo modo sono più morbidi e friabili rispetto ai biscotti tradizionali. Per realizzarli è necessario l'uso della sacca da pasticciare.

N. porzioni: 8

Tempo: 60 min

### Ingredienti

- 200 gr burro
- 120 gr zucchero
- 300 gr farina 00
- 1/2 bustina di lievito chimico
- 1 uovo
- 20 gr cacao amaro
- Vanillina
- Raspatura di limone
- 1 pizzico di sale

### Istruzioni

1. Ammorbidire il burro a temperatura ambiente o riscaldandolo molto brevemente con il forno a microonde.
2. Lavorare a lungo in una terrina il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida.
3. Aggiungere l'uovo, montandolo da una parte della terrina.
4. Setacciare la farina con il lievito e aggiungerlo gradualmente alla crema.
5. Unire il sale, e gli aromi e mescolare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
6. Riempire la sacca con 2/3 del composto e formare i biscotti su una teglia precedentemente rivestita con carta forno.
7. Unire al composto rimasto il cacao e mescolare bene.
8. Riempire la sacca con questo composto e realizzare altri biscotti oppure ricoprire parzialmente i biscotti preparati con l'impasto normale per ottenerne di bicolori.
9. Cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti. I biscotti devono essere poco dorati per non risultare troppo croccanti.

## **Varianti**

E' possibile decorare i biscotti con codette al cacao o canditi o mandorle prima della cottura.

## **Note**

Per realizzare i biscotti con la sacca da pasticciere utilizzare la punta stellata più grande e tenerla ferma in un punto, schiacciandola dolcemente, per ottenere dei biscotti a forma di meringa, oppure muoverla lentamente per ottenerne a forma i "u", "esse" o ciambella.